



Veranstaltungsangebote

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung
in den Räumlichkeiten des Café Klösterchen.

Die nachfolgenden Seiten haben wir für Sie zusammengestellt, damit Sie sich einen
Eindruck über unsere Leistungen machen können.

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat & Tat zur Seite und freuen uns, wenn Ihre Veranstaltung
durch unsere Hilfe zu einem unvergesslichen Ereignis wird.

Haben Sie besondere Wünsche, die nachfolgend nicht aufgeführt sind, scheuen Sie bitte
nicht uns anzusprechen – wir sind bemüht das Unmögliche, möglich zu machen!

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen, mit unserer Veranstaltungsmappe und hoffen Sie bald
im Café Klösterchen begrüßen zu dürfen!

Ihr Café Klösterchen-Team

Wie viele Personen bekomme ich im Café Klösterchen unter?

- Maximal 80 Personen, sitzend
- Maximal 120 Personen, stehend

Welche Tischformen sind möglich?

- Einzeltische á 6 Personen
- Tafel á 10 – 18 Personen
- Block á 8 – 12 Personen
- U-form 8 – 18 Personen (außensitzend)
bis 36 Personen (innen- & außensitzend)

Welche Stühle stehen zur Verfügung?

- 48 Stühle mit Armlehne
- 80 Stühle ohne Armlehne (gegen einen Aufpreis möglich)

Sonstige Raumausstattung:

- Korbsitzmöbel mit runden Bistrotischen (für max. 15 Personen & wenn der Platz es erlaubt)
- Garderobe
- Außenbereich mit Bestuhlung und Gastronomie-Sonnenschirme
- 4 Stehtische
- Auf Wunsch können wir Ihnen eine Musikanlage, Leinwand und Beamer gegen eine geringe Gebühr zur Verfügung stellen.

Diese Ausstattung ist im Raumpreis von 150,00€ pro Veranstaltung enthalten (außer: Stühle ohne Armlehne & Technik!)

Getränke werden generell über das Café Klösterchen angeboten – alles Andere können und dürfen Sie selber mitbringen und organisieren!

Sie benötigen Hilfe für die Raumgestaltung, Deko, Verpflegung, Service und Organisation Ihrer Veranstaltung? Dann können Sie von uns folgende Zusatzleistungen in Anspruch nehmen:

Tisch-/Stuhlwäsche:

- | | |
|--|----------------|
| • Weiße Tischdecken (passend auf unsere Tische) | 2,50 € / Stck. |
| • Weiße Stoffservietten (50 x50) | 1,50 € / Stck. |
| • Weiße Stuhlhussen (nur in Verbindung mit Stühlen ohne Armlehne) | 4,00 € / Stck. |
| • Weiße Organzaschleifen (nur in Verbindung mit Stühlen ohne Armlehne) | 1,00 € / Stck. |
| • Weiße oder dunkelgrüne Stehtischhussen | 3,50 € / Stck. |

Die Reinigung der o.g. Wäsche ist im Preis enthalten!

Dekoration und Organisation:

- Tisch-, Buffetgestecke und sonstige Arrangements können Sie gerne über uns bestellen, wir arbeiten regional & überregional mit kompetenten Blumenläden zusammen.
- Die Preise für die Dekoration und Organisation variieren je nach Aufwand
- Personalgestellung für die Dekorations- bzw. Organisationsarbeiten 16,80 € / Std.

Es besteht die Möglichkeit einen Pauschalpreis für die Dekoration und Organisation zu vereinbaren!

Verpflegung:

Bitte orientieren Sie sich auf den folgenden Seiten, was alles möglich ist.

Service:

- | | | |
|---|---------------|----------------|
| • Servicemitarbeiter | bis 20.00 Uhr | 16,80 € / Std. |
| | ab 20.00 Uhr | 24,50 € / Std. |
| • Küchenhilfe
(erforderlich, falls ein externer Caterer unsere Küchenräumlichkeiten nutzt) | | 18,00 € / Std. |

Für den Service an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 20% pro Stunde und Mitarbeiter.

Bitte beachten Sie, dass sich unsere Preise zuzüglich der geltenden Mehrwertsteuer von zurzeit 19% beziehen.

Wichtig!

Da sich das Café Klösterchen im Gebäude der SHGen St. Josef & Aegidius befindet, weisen wir höflich darauf hin, dass in den Sommermonaten (Mai bis September) ab 21.00 Uhr eine Nutzung der Außengastronomie nicht mehr möglich ist und die musikalische Unterhaltung auf Zimmerlautstärke zu reduzieren ist, um die Abendruhe der Bewohner der Seniorenhausgemeinschaften zu wahren.

Wir danken für ihr Verständnis!



Haben Sie Interesse an der Nutzung der Kreuzkapelle für Ihre Hochzeit, Taufe, Dankgottesdienst, etc., dann wenden Sie sich bitte an:

Katholisches Pfarramt St. Mariä Himmelfahrt
Zuckerberg 6
53945 Blankenheim
02449 – 95140

Öffnungszeiten *(ohne Gewähr)*:

Montag: 15.00 – 18.00 Uhr
Dienstag: 09.00 – 12.30 Uhr
Mittwoch: 09.00 – 12.30 Uhr & 15.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag: 09.00 – 12.30 Uhr
Freitag: 15.00 – 18.00 Uhr

Getränkeangebot & -preise

Warmgetränke

Tasse Kaffee		1,50 €
Pott Kaffee		2,30 €
Tasse Café Creme		1,50 €
Glas Latte Macchiato		2,80 €
Espresso		1,50 €
Tasse Cappuccino		2,20 €
Tasse Milchkaffee		2,20 €
Tassenportion Tee		1,50 €
Kanne Kaffee		7,50 €

Digestif

Fernet Branca	2 cl	2,40 €
Williams	2 cl	5,10 €
Kirsch	2 cl	5,10 €
Grappa	2 cl	4,20 €

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner / medium / still	0,2 l	1,60 €
Gerolsteiner Gourmet	0,7 l	5,60 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite /light	0,2 l	1,60 €
	1,0 l	7,20 €
Apfelsaft	0,2 l	1,60 €
	1,0 l	7,20 €
Orangensaft	0,2 l	1,60 €
	1,0 l	7,20 €

Biere

Bitburger	0,3 l	2,40 €
Bitburger, alkoholfrei 0,0%	0,3 l	2,40 €
Bitburger, Radler	0,3 l	2,40 €
Bitburger vom Fass	10,0 l	60,00 €
Erdinger, Hefeweizen	0,3 l	2,40 €
Erdinger, alkoholfrei	0,3 l	2,40 €
Kölsch	0,3 l	2,40 €

Gerne können wir Ihnen auch andere Biermarken bestellen – bitte beachten Sie, dass in der Rechnungsstellung, pro angefangene Kiste berechnet wird.

Wein

Unsere Weine beziehen wir vom Ahrweiler Winzer-Verein e.G

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne einen Auszug verschiedener Weine mit entsprechenden Preisen zusammen.

Gerne dürfen Sie auch Ihre eigenen Weine mitbringen – wir berechnen Ihnen dann pro geöffnete Flasche Wein, ein Korkgeld in Höhe von 5,50 €.

Catering

Kulinarische Genüsse in jeglicher Form

Mit einer ausgezeichneten Küche steht und fällt die Zufriedenheit Ihrer und unsere Gäste.

Darum zaubern unsere Caterer eine kulinarische Vielfalt, die mit unterschiedlichsten Stilrichtungen den Feinschmecker genauso erfreut wie den Liebhaber der bodenständigen regionalen Küche.

Egal wie Sie Ihre Feier präsentieren wollen – das bieten unsere Caterer:

- Individuell zusammengestellte Menüs
- Kalte und warme Buffets
- von gutbürgerlich bis exotisch, vom Braten bis zur Antipasti-Platte, also eine breite Auswahl an Gerichten und kulinarischen Ideen
- Kochen nach thematischen Schwerpunkten
- Berücksichtigung besonderer Anforderungen, z.B. vegetarisch, vegan, laktose- & glutenfrei

...ob die familiäre Feier, ein großes Fest, ein Empfang – unser erfahrenes Team entwickelt das passende kulinarische Begleitprogramm und die richtigen Ideen, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Oder..... Sie organisieren selbst einen Caterer Ihres Vertrauens.

